

Felipe Ruzene

À mesa de Platão

Filosofia e Alimentação nos diálogos
socrático-platônicos



Monografia apresentada ao Centro Universitário Claretiano
Saca-Rolhas Edições
Curitiba | 2022



Autor
Felipe Daniel Ruzene

Título
À mesa de Platão: Filosofia e Alimentação nos diálogos socrático-platônicos

Editor
Saca-Rolhas Edições

Edição
1ª/2022

Imagens
Wikimedia commons

Capa
Banquet Still Life (1665), Abraham van Beijere

Conselho Editorial
Felipe Ruzene, Mayara Bassanelli

Revisão
Mayara Bassanelli

Impressão
UICLAP® Editora e Distribuidora - São Paulo, Brasil - (11) 3230-0812

Copyright
© Felipe Daniel Ruzene - Saca-Rolhas Edições, ©2022

CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

R987a Ruzene, Felipe.
À mesa de Platão: filosofia e alimentação nos diálogos socrático-platônicos /
Felipe Daniel Ruzene - 1ª Edição - Curitiba: Saca-Rolhas, 2022.
55 p.

ISBN: 978-65-00-43268-8

Orientador: Me. Alessandro Reina.

Monografia (Bacharelado em Filosofia) - Centro Universitário Claretiano, Batatais-SP, 2022.

1. Platão. 2. Filosofia Antiga. 3. Alimentação. 4. Práticas Alimentares na Antiguidade.

I. Ruzene, Felipe Daniel. II. Título.

CDD 184
CDU 130.2

Reservados todos os direitos. Nos termos legais fica expressamente proibida a reprodução total ou parcial por qualquer meio, em papel ou em edição eletrônica, sem autorização expressa dos titulares dos direitos. É desde já excecionada a utilização em circuitos universitários fechados para apoio à lecionação, extensão cultural por via de e-learning e nos casos de trechos citados em textos acadêmicos ou didático-educacionais, desde que devidamente creditados.

SACA. ROLHAS

Saca-Rolhas Edições
www.saca-rolhas.com | sacarolhas.ed@gmail.com
Curitiba - PR
2022



Índice

À mesa de Platão | Saca-Rolhas | 1ª Edição

08

APRESENTAÇÃO

*Apresentação de Platão,
Resumo e Palavras-chave.
(Abstract and keywords).*

12

INTRODUÇÃO

*As práticas alimentares sob
a luz da Filosofia Antiga de
Sócrates e Platão.*

16

PARTE I

*Carta VII e Crítias:
Tratados sobre a
alimentação e as virtudes
políticas.*

22

PARTE II

*Górgias:
entre techne (τέχνη) e
empeiria (ἐμπειρία).*

28

PARTE III

*A República:
Alimentação na cidade
ideal*

36

PARTE IV

*O Banquete e As Leis:
Saciamento da fome de
espírito*

44

CONCLUSÃO

48

PÓS-TEXTUAIS

Dedicatória

*Para aquelas que me ensinaram o bom gosto à mesa:
minha avó, Elga, minha mãe, Andréa e minha tia, Edna!*



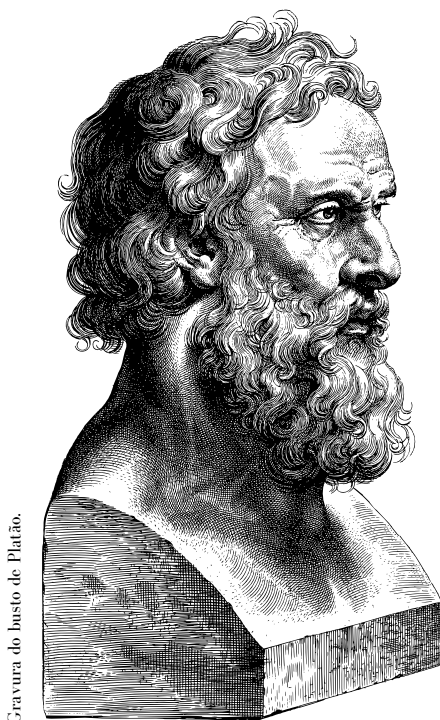
PRÉ-TEXTUAIS

PLATÃO
RESUMO
INTRODUÇÃO



Πλάτων

Platão (aprox. 427 a.C. - 347 a.C.)



Filósofo e matemático grego do período clássico da Antiga Hélade, foi autor de diversos diálogos filosóficos e fundador da Academia de Atenas, tida como a primeira instituição de educação superior do mundo ocidental. É amplamente considerado pelos teóricos como figura central na história do mundo grego antigo e da história da filosofia, juntamente com seu mentor, Sócrates, e seu aluno, Aristóteles. Sua filosofia é fundamental para constituição de todo o pensamento ocidental, da antiguidade à contemporaneidade.

Resumo

PALAVRAS-CHAVE:

Platão

Filosofia da Alimentação

Antiguidade Clássica

Filosofia Grega

Neste texto temos por objetivo expor as concepções acerca das práticas alimentares na filosofia de Platão. Deste modo, apresentam-se os aspectos que relacionam o comer e o beber, a culinária e a comensalidade entre os gregos, às perspectivas do filósofo. Buscamos identificar os conceitos veiculados pelas personagens apresentadas nos diálogos platônicos, bem como observar as aproximações e divergências entre seus conceitos e as posições apresentadas por outras obras e autores do Período Clássico, elucidando quanto à variedade do pensamento grego a respeito das práticas alimentares. Isto posto, trataremos da alimentação em duas perspectivas diversas: a primeira relacionada à dietética e à medicina, na qual a refeição é convertida em uma *techne* necessária à “arte de cuidar do corpo” (σώματος θεραπεία); segunda, o comer e o beber enquanto dimensões do gosto, uma *empeiria* que leva o ser humano à constante busca pelo “grau superlativo do prazer” (ἡδιστον). Ou seja, dividimos as concepções platônicas entre a alimentação básica, com foco de subsistência e nutrição ao corpo, e a preparação de iguarias, a arte culinária e o comer como prazer e comensalidade. Tal temática apresenta relevante importância para os elementos presentes no pensamento de Platão (leia-se o pensamento veiculado por Platão e, não necessariamente, de sua autoria) e está diretamente relacionada às ocorrências históricas do mundo grego clássico, período no qual houve profundos desenvolvimentos nas técnicas e artes culinárias. Neste cenário, a alimentação se torna objeto de investigação filosófica para além de uma mera necessidade biológica, ingressando em um intrincado sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. Para tanto, analisaremos as tendências gerais das percepções platônicas sobre as práticas alimentares de sua época e apontaremos os papéis da alimentação nas construções utópicas e ideológicas de Platão.

Abstract

KEY WORDS:

Plato
Food Philosophy
Classic Antiquity
Greek Philosophy

In this text we aim to expose the conceptions about food practices in Plato's philosophy. In this way, the aspects that relate eating and drinking, cooking and commensality among the Greeks to the philosopher's perspectives are presented. We seek to identify the concepts conveyed by the characters presented in the Platonic dialogues, as well as to observe the approximations and divergences between their concepts and the positions presented by other works and authors of the Classical Period, elucidating the variety of Greek thought about food practices. That said, we will deal with food from two different perspectives: the first is related to dietetics and medicine, in which the meal is converted into a *techne* necessary for the "art of taking care of the body" (σώματος θεραπεία); second, eating and drinking as dimensions of taste, an *empeiria* that leads the human being to the constant search for the "superlative degree of pleasure" (ἡδίστον). In other words, we divide the Platonic conceptions between basic food, with a focus on subsistence and nutrition for the body, and the preparation of delicacies, the culinary art and eating as pleasure and commensality. This theme is relevant to the elements present in Plato's thought (read the thought conveyed by Plato and, not necessarily, his authorship) and is directly related to the historical occurrences of the classical Greek world, a period in which there were profound developments in the culinary arts and techniques. In this scenario, food becomes an object of philosophical investigation beyond a mere biological necessity, entering an intricate symbolic system of social, sexual, political, religious, ethical, aesthetic, etc. meanings. In order to do so, we will analyze the general trends of Platonic perceptions about the food practices of his time and we will point out the roles of food in Plato's utopian and ideological constructions.





Introdução

"Não existe amor mais sincero do que aquele pela comida."

BERNARD SHAW

Figura: Escola de Atenas (1509-1510), Rafael Sanzio.

A prosperidade das artes gastronômicas na contemporaneidade leva diversos indivíduos a considerarem que a atenção com a alimentação passou a ser uma preocupação de tempos modernos, como se fosse algo original à história da humanidade. Entretanto, os textos produzidos pela cultura greco-romana (sobretudo obras médicas,

filosóficas, historiográficas e literárias), já refletiam as vastas considerações que os antigos fizeram acerca do valor da alimentação para o ser humano [1]. Os autores gregos enxergavam tamanha potencialidade nas práticas alimentares que nomearam a arte culinária pelos termos “ciência do estômago” (*γαστρολογία*) ou “estudos do estômago” (*γαστρονομία*). Outra nomenclatura grega, esta bastante familiar aos contemporâneos, era “gastronomia” (*γαστρονομία*), proveniente das palavras *γαστήρ*: *gaster*, “ventre” ou “barriga” e *νόμος*: *nómos*, “lei”. Todavia, ante ao extenso elenco terminológico de origens helênicas, optamos por abordar a designação mais abrangente de “práticas alimentares”. A partir deste termo, entende-se que se mostra mais significativo que simplesmente “comer” ou “beber”, ultrapassando a mera potência nutricional. Seguindo a linha teórica apontada por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (2020) e por Henrique Carneiro (2003), as práticas alimentares não se resumem apenas ao que se come, mas ao como, onde, com quem e porquê se come. Logo, ao expressar “práticas alimentares” integramos os hábitos à mesa como relevantes fragmentos das práticas culturais que definem determinada sociedade, tornando a alimentação um instrumento histórico-filosófico [2]. Assim, analisando a história da alimentação ultrapassamos a fome biológica e chegamos aos costumes que expressam os variados desejos humanos, seus rituais, etiquetas e filosofias. Neste sentido, o filósofo Epicuro, em carta escrita a Meneceu no século IV a.C. [3], afirmou que o verdadeiro sábio “opta pela comida mais saborosa e não pela mais abundante”, evidenciando a centralidade da dietética no pensamento da Antiguidade grega. Também, Homero [4] definiu os gregos de seu período como “comedores de pão”, *sitophagos* (*σιτόφαγος*), expressando que a alimentação era o agente diferenciador de homens e deuses, como ratificado pelos mitos hesiódicos [5].

A designação da alimentação como “arte culinária” (*τέχνη μαγειρική*) ocorreu pela primeira vez na obra do filósofo Platão, mais precisamente em *A República* (332c 12), no diálogo entre Sócrates e Polemarco. Séculos adiante, o filósofo prussiano Friedrich Nietzsche (2012), acometido por sérios problemas gastrointestinais, solicitou que fosse feita uma “filosofia da alimentação” (*Philosophie der Ernährung*), capaz de contemplar as propriedades e os efeitos morais dos alimentos na vida humana [6]. Vislumbramos, portanto, que há muito se considera a intrincada relação entre o comer e o pensar, entre

alimentação e filosofia. Por isso, nos últimos anos, tem havido um crescente interesse das humanidades em pesquisas sobre a gastronomia e os hábitos alimentares, incluindo as práticas da Grécia Antiga. Dentre os pensadores do mundo grego, Platão é o principal herdeiro da escola socrática e seu pensamento tem por gênese basilar a contemplação do ser humano (*ἄνθρωπος*) inserido na *polis* [7]. Durante a formulação de suas teses, o filósofo acompanhou o desenvolvimento das potências alimentares entre os gregos no período clássico tardio, nos meantes do século IV a.C., o surgimento dos primeiros livros de culinária [8], a profissionalização das atividades na cozinha e a integração do saber gastronômico com a alteridade social – como apresentado com afínco por Heródoto [9] ao contrapor a alimentação de gregos e egípcios [10].

Os filósofos clássicos fizeram uso da alimentação como forma de refletir acerca da natureza, das relações sociais, das virtudes, das ideologias políticas e da aceitação ou rejeição dos hábitos alimentares vigentes. Entendendo que o comer permanece sendo um elemento fundamental ao espírito humano, torna-se relevante resgatar as investigações intelectuais de Platão. Deste modo, este texto tenciona analisar como Platão pensou o desenvolvimento da culinária entre as elites sociais gregas, também como os textos platônicos (e aqui entendam-se textos veiculados por Platão e não obrigatoriamente de sua própria autoria) evidenciam a alimentação enquanto atividade nutricional de subsistência (“mesas de sobrevivência”) e na qualidade de movimento de prazer e interação social (“mesas de delícias”). Por fim, vislumbramos o entendimento de Platão quanto à alimentação ideal, representada nas abstrações utópicas do mundo ideológico platônico, evidente pela dicotomia “cidade doente” (*φλεγμαίνουσα πόλις*) e “cidade sã” (*πόλις ὑγιής*), ambas descritas na República. Ademais, elencamos as teses do platonismo com outros autores contemporâneos ao pensador ateniense, de modo a perceber as aproximações e distanciamentos no pensamento alimentar heterogêneo da Filosofia Antiga.



PARTE 1

CARTA VII E CRÍTICAS:

**Tratados sobre
a Alimentação e as Virtudes Políticas**



Parte I

"O paladar é uma extensão da inteligência."

MARIE-ANTOINE CARÊME

Figura: Mesa posta para festim.

A alimentação é, depois da respiração e do consumo de água, a necessidade mais básica do ser humano [1]. Não à toa a alimentação, a comensalidade e o beber são questões relevantes nos textos filosóficos, embora, via de regra, tais contextos ainda recebem pouca atenção acadêmica [2]. Investigações mais recentes buscam revisar este distanciamento das questões

filosófico-alimentares na Antiguidade, apresentado que, tal como hoje, na Grécia Clássica a culinária era uma temática em voga. Assunto tão contemporâneo e transdisciplinar ao espírito helênico que influenciou profundamente no desenvolvimento de duas áreas que marcaram toda a cultura ocidental. A primeira, artística, sobretudo a partir da produção teatral cômica, o que pode ser observado nos tratados sobre a relação alimentar nos comediógrafos, sobretudo Aristófanes [3]. A segunda, filosófica, marcando o desenvolvimento intelectual das elites, descendentes diretas da filosofia humanista de Sócrates [4]. Neste segundo segmento inclui-se também o principal filho da escola socrática, Platão.

ὄψοφάγος

Carta VII, os *glutões* e a tirania em Siracusa

Em seus escritos, o filósofo ateniense mostrou interesse em analisar os diferentes regimes políticos que culminavam em múltiplos modos de vida que eram, antes de tudo, caracterizados por uma certa dietética. Assim, analisando a composição das dietas para a vida dos homens e para os modelos de governo, Platão construiu um julgamento sistemático baseado na estreita relação político-alimentar [5].

Tal relação entre consumo alimentar e práticas políticas encontra bastante destaque em sua *Sétima Carta*, escrita por volta dos anos 389-388 a.C., sendo uma importante epístola platônica com grande teor autobiográfico e que narra suas atividades em Siracusa, na Sicília.

Logo no início da também chamada *Carta VII* (326b-c), Platão se refere explicitamente à conexão entre o modo de vida descomedido dos siracusanos e seu regime político tirânico. O primeiro elemento escolhido pelo filósofo para descrever esta sociedade corrompida é justamente seu excessivo apetite para as práticas alimentares e sexuais [6]. Como bem argumentou o historiador britânico James Davidson [7], a satisfação das paixões e dos prazeres corporais é uma das características mais recorrentes dos poderes tirânicos no imaginário político-coletivo grego. Assim escreveu Platão (326b-c):

Gravura de Afrodite, deusa do amor, portando seu pomo de ouro.



"Tal era o estado das minhas reflexões quando cheguei à Itália e Sicília pela primeira vez. Então, essa vida, aí considerada feliz, preenchida por perpétuos festins italianos e siracusanos, enojava-me de todo: emborrachar-se duas vezes por dia, nunca se deitar sozinho à noite... e tudo o que completa este género de existência. Com semelhantes hábitos não existe homem algum sob o céu que, levando esta vida desde a infância, possa tornar-se sensato [...], nem jamais adquirir sabedoria."

Partindo da questão alimentar Platão progride, sem qualquer quebra de raciocínio, à contemplação dos governos ilegítimos e injustos (326d). A devoção dos siracusanos a um modo de vida pautado pela *hybris* (ὑβρις) [8] criou uma população sem virtudes, sem sabedoria e sem autocontrole [9]. Como resultado o governo também incorporou esta ausência de sensatez e tornou-se tirânico e abusivo para com seus habitantes. O filósofo não hesita em afirmar a ligação direta entre o fato de ser desmedido na alimentação, viver uma vida injusta e corromper os sistemas de governos. Logo, a consciência platônica é a de que há direta relação entre as virtudes alimentares e sexuais e as virtudes políticas [10]. Uma sociedade dada aos excessos produzirá modelos políticos igualmente desmedidos, nenhuma cidade seria capaz de permanecer em paz sob suas leis se seus cidadãos admitirem os prazeres excessivos, sobretudo se permitirem serem lânguidos em tudo e ativos apenas no comer e no beber (Pl. *Carta VII*, 326c-d). O modelo platônico estabelece relações com a máxima shakespeariana presente no II ato, cena VI de *Romeu e Julieta*, onde escreve: “*violento prazer tem fim violento*” [11]. Assim, Platão reflete acerca da analogia que há entre as atitudes individuais e coletivas em relação à comida, bem como o impacto que elas têm na alma humana e nas relações com toda a comunidade política [12].

A conclusão que Platão apresenta aos seus destinatários é a de que somente uma filosofia adequada é capaz de definir e reconhecer aquilo que é bom e justo, tanto para a vida pública quanto para a vida privada. Somente verdadeiros filósofos ou governantes devidamente convertidos à filosofia poderiam libertar os homens dos males causados por seus vícios (Pl. *Carta VII*, 326a-b). Não obstante, Platão rememora que a vida pautada pelos excessos impede a realização de uma existência filosófica, logo os líderes filosóficos ideais seriam aqueles que se afastam da abundância dos banquetes e da ebriedade dos simpósios. A lógica platônica define que a filosofia é a chave para a felicidade das cidades, como a concepção filosófica é incompatível com uma vida saturada de prazeres corporais, é impossível que uma população seja justa e feliz se permite livremente a satisfação de todos prazeres gerados pelos apetites humanos – seja de comida, bebida ou sexo [13].

κριτίας

A corrupção de Atlântida pela hybris

A depravação pelos excessos é também a causa da corrupção e decadência de Atlântida, no diálogo *Crítias* (120e-121c). Quando os cidadãos da cidade de Atlântida mantinham a moderação e sobriedade de espírito como regra, estavam cientes das projeções das práticas alimentares para uma vida virtuosa. Todavia, a partir do momento em que se esvaíram de sua parcela de divindade, foram dominados pelo temperamento humano constantemente ligado à busca pelo saciamento dos prazeres. Tornaram-se embriagados de orgulho, perderam o autocontrole e foram paulatinamente levados à ruína. A destruição da cidade de Atlântida, portanto, foi relacionada por Platão ao esfacelamento das diretrizes ético-morais por conta do *tryphé* (τρυφή), o amor à volúpia, à vida luxuosa e aos prazeres desmedidos [14]. Apesar do término abrupto do texto platônico (Pl. *Criti.* 121c), por motivos que não se conhecem, fica claro que a mudança moral dos cidadãos foi tamanha que se fez necessária a interferência direta do rei dos deuses, Zeus, para que a corrupção de Atlântida não se espalhasse pelo mundo grego.



PARTE 2

GÓRGIAS:

Entre *techne* (τέχνη) e *empeiria* (ἐμπειρία)



Parte II

"A vida em si é o melhor banquete"

JULIA CHILD

Figura: Ato de cozinhar, função do *mageiros* (cozinheiro).

Platão faz uma importante diferenciação entre a dimensão hedonista [1] e a dimensão nutricional da alimentação em outro de seus textos, o *Górgias*. Neste diálogo, a culinária serve de exemplo para que Sócrates explique ao seu interlocutor a natureza não científica da retórica. Para Sócrates é exatamente pela dimensão hedonista da culinária que se pode afirmar que,

assim como a retórica, ela não é uma *techne* (τέχνη), mas um conhecimento empírico, uma *empeiria* (ἐμπειρία) [2]. A distinção entre estas categorias de saber reside em três critérios, sendo eles: a natureza, *physis*, a causa, *aitia*, e a razão ou princípio lógico, *logos* (Pl. *Grg.* 501a 4). Assim, a medicina, que versa quanto a alimentação enquanto elemento nutricional de subsistência, é uma *techne*. Ela examina a natureza das patologias do paciente, estuda a causa dos diagnósticos e pauta suas soluções em princípios lógicos que definem os tratamentos. A culinária, por outro lado, apresenta “um perfil completamente a-científico” [3]. A arte culinária, *opsopoiia* (ὀψοποιία), não examina nem a natureza, nem a causa de seu objeto (o prazer). Tampouco produz um discurso de conhecimento pautado em princípios lógico-rationais, ao invés disso é um saber “alcançado pela prática e pela rotina uma noção vaga do que é costume fazer-se, com o que, precisamente, proporciona prazer” (Pl. *Grg.* 501a 7-b1).

ὀψοποιία

A culinária entre *techne* e *empeiria*

A dimensão científica da saúde, presente na medicina, faz uso dos alimentos, bebidas e remédios para constituição da nutrição e do bem-estar dos indivíduos, enquanto a dimensão do gosto, presente na culinária, faz uso dos alimentos, bebidas e temperos para constituição do prazer. A consciência platônica interpreta que esta distinção dimensional torna a arte culinária potencialmente inibidora das virtudes, uma vez que sobrepõe o prazer – *hedone* (ἡδονή) – ao conhecimento verdadeiro, racional e científico da medicina – *logos* (λόγος). Platão não nega o prazer à mesa, nem crê que toda e qualquer refeição deve ser baseada exclusivamente em critérios nutritivos [4].

Todavia (como exemplificado anteriormente pelo caso de Siracusa na Carta VII) o excesso, a *hybris*, é visto como destruidor das virtudes humanas e, por conseguinte, potencialmente perigoso à saúde coletiva da *polis*. A visão do Sócrates platônico em *Górgias* é, portanto, de que a culinária representa um simulacro da medicina (464d 3-4), mera “arte da adulação” (ἡ [τέχνη] κολαστική). Assim, atribuir ao cozinheiro uma competência que é própria ao profissional clínico, isto é, saber distinguir os alimentos adequados dos inadequados, é uma sobreposição dos prazeres à virtude da razão médica.

Hipócrates, pai da medicina, vai ao encontro das teses platônicas. Em seu *Da medicina antiga* (5.2) estabelece que muitos não fazem uso da razão médica

para orientar sua alimentação, neste caso levam suas vidas em função do prazer, orientados para o agradável (*πρὸς ἡδονήν*), sem a privação dos desejos ou controle das próprias vontades. A dieta mais indicada, aquela das pessoas saudáveis, seria a das “*mesas terapêuticas*”, como nomeia Carmen Soares [5]. A alimentação prescrita pelo médico, orientado pela *techne* fisiológica, exige privação e contenção, buscando sempre a saúde (terapêutica) em detrimento do gosto (prazer). Ou seja, a *hedone* deixa de ser central na arte médica. Contudo, alerta Hipócrates, que ela não se anula por completo. No livro II de seus *Aforismos*, o médico determina que se deve escolher, preferencialmente, os alimentos de qualidade um pouco inferior, embora mais saborosos (*ἥδιον*), em vez daqueles de melhor qualidade, mas menos saborosos (*ἀηδεστέρων*) [6].



Gravura de Oinochoe (vaso) grego.

Ἱπποκράτης

Hipócrates (460 a.C. - 370 a.C.), pai da medicina.



Gravura de Hipócrates.

Em consonância, Sócrates (Pl. *Grg.* 464d-e) enunciou a falsa visão que se tem, a nível de senso comum, de que ‘a melhor comida’ (τὰ χρηστὰ σιτία) advém dos cozinheiros, enquanto a ‘pior comida’ (τὰ πονηρὰ σιτία) é a dos médicos – Aliás, associação bastante recorrente inclusive na sociedade contemporânea, onde se edifica uma relação direta entre dieta e desprazer, de forma que comer com base na nutrição médica é (desde a antiguidade) visto como sinônimo de privação. O diálogo *Górgias* (521d-522a) evidencia com clareza a dicotomia representada pelo confronto entre a mesa prazerosa, dos cozinheiros, e a mesa terapêutica, dos médicos. Sendo, esta última, quase sempre caracterizada por comidas pouco saborosas, pela carência de quantidades e pela abstinência dos sentidos do gosto. Para Platão, no entanto, quando falamos em melhor comida, isto corresponde àquela mais saudável e não a mais saborosa, por sua vez a alimentação mais salubre advém do conhecimento médico [7]. Logo, a melhor alimentação é aquela pautada pela “*mesa terapêutica*”, não pela “*mesa das delícias/prazeres*”. Encontramos tais noções em outros diálogos platônicos, como *Alcibíades* (1. 108e) e *Íon* (531e), textos nos quais contemplamos a sintonia entre os critérios enunciados pelo Sócrates platônico e a avaliação dietético-médica da teoria hipocrática [8]. Evidentemente, no caso de Platão, a “*mesa*”, enquanto um universo de interação filosófico-social, é utilizada como metáfora para o entendimento dos domínios dos valores. Há os que optam por uma vida hedônica, ainda que esta seja privada dos valores da razão médica; há os que escolhem a saúde, ainda que isto os impeça da completa realização dos prazeres.



PARTE 3

A REPÚBLICA:

Alimentação na cidade ideal



Parte III

"Um pedaço de pão comido em paz é melhor do que um banquete comido com ansiedade."

ESOPHO

Figura: Acrópole de Atenas, Grécia.

Adiante, em sua *República*, os termos *emperia* e *techne*, como distanciamentos entre a culinária e a medicina, desaparecem. Isto tampouco significa o abandono dos princípios subjacentes à teoria das ideias, ao contrário, continua-se a insistir na nítida separação entre ambos os domínios de saber (científico/médico e empírico/culinário). Neste diálogo Sócrates define três formas de cidades, *polis* (πόλις):

1) a cidade verdadeira (*alèthinè*, II, 372e 6), que é a própria essência da cidade ideal;

2) a cidade do luxo (*truphōsa*, II, 372e 3), que é a corrupção da cidade ideal; e

3) a cidade bela (*kallipolis*, VII, 527c 2), que é a restauração da cidade corrupta por meio da filosofia.

Esta divisão apresentada no texto platônico enuncia o necessário vínculo entre moderação e satisfação para uma vida verdadeiramente feliz [1]. Para tanto, Platão chega a representar uma dieta ideal, pautada no modo de vida dos cidadãos da cidade verdadeira:

Σωφροσύνη

Sophrosyne: moderação

"Alimentar-se-ão de farinha de cevada ou de trigo, por eles mesmos amassada ou assada, para o preparo de pães e bolos saborosos, que serão servidos em esteiras ou em folhas limpas [...] sal, azeitonas e queijo, bem como de cebolas e legumes, que é o que comem no campo e eles terão também de prepará-los. Até sobremesa lhe daremos: figos, ervilhas e favas, e também bagas de mirto e castanhas, que assarão no borralho [brasa], com acompanhamento moderado de vinho. Passando dessa maneira a existência, em paz e com saúde, chegarão à velhice como é de esperar, e transmitirão o mesmo modo de vida a seus descendentes."

(Pl. Resp. II, 372a-d)



Gravura de Deméter, deusa da agricultura.

Assim, define o modo de vida dos homens da verdadeira cidade: simples no agir, no falar e no comer. Vegetarianos (o único alimento de origem animal aludido é o queijo, ignoram-se as carnes), não fazem uso de “agregadores de prazer”, *hedysmata* (temperos), são bebedores de vinho e bastante trabalhadores. Platão mantém na dieta de seus Guardiões a mesma trilogia que baseava a alimentação no Mediterrâneo Antigo [2]: pão (representado pelos grãos dos domínios de Deméter e sua filha, Perséfone), azeitonas/

azeite (presente de Atena quando da disputa com Poseidon pelo patronado de Cecrópia) e vinho (potência de Dioniso), se consumido com moderação [3]. Ademais, os únicos alimentos a serem adquiridos pela cidade deveriam ser aqueles derivados “da terra” (*ἐκ γῆς*), enquanto os derivados “do mar” (*ἐκ θαλάττης*) seriam excluídos totalmente (Pl. *Lg.* VIII, 842c). Fica claro que, na análise socrático-platônica, a abundância e variedade de prazeres são inadequadas aos homens, pelo menos se quiserem ser felizes e longevos como os cidadãos da *polis* sã [4]. Vislumbramos que, em um extremo, Platão trata da sanidade e virtude da cidade verdadeira e, no outro, do vício e tirania de Siracusa. Na cidade doente, como é o caso da província italiana, as “*mesas de delícias*” e a arte culinária prevalecem, corrompendo os cidadãos com excessos de prazer – dentre os quais Sócrates destina especial atenção aos doces e sobremesas (*πέμματα*).

Neste contexto, a razão dos médicos se torna ainda mais relevante para o resgate ao modelo políade saudável, estabelecendo uma relação direta entre o aumento da culinária e a necessidade da medicina, visto que esta vem restabelecer a saúde corrompida por aquela [5]. De maneira semelhante, como o corpo humano pode se curar de seus vícios a partir de uma adequada dieta terapêutica, também a *polis*, quando repleta de luxo e adoecida, pode ser recuperada a partir de um “regime” filosófico, tornando-se *kallipolis*, a cidade curada de seus excessos (Pl. *Resp.* IV, 423e-424a).



σίτος

Pão: na Grécia Antiga havia o cereal-pão (*σίτος*) conforme pensamos hoje, uma massa fermentada e cozida, preparada a partir de farinha e água. Todavia, a base da alimentação era uma papa de cevada chamada *maza* (*μαζα*) [6]. A *maza* consistia em uma mistura de farinha de cevada pré-cozida e torrada com um líquido (água, azeite, mel ou leite). Esta mistura não era assada e poderia ser comida fresca ou conservada, salgada ou adoçada, também poderia levar alguma especiaria ou condimentos para acentuar seu sabor [7].

As etapas que determinam as *polis* platônicas implicam em mudanças intensas no modo de vida e alimentação dos cidadãos, de modo que cada um dos seus estágios corresponde a um modelo dietético diferente, caracterizado pelos estados físicos e morais dos habitantes da cidade. A cidade verdadeira apresenta uma saúde original, baseada em uma dieta moderada, esta adoece com o modelo luxuoso e desmedido da cidade corrompida e, por fim, retorna à saúde e felicidade da cidade filosoficamente educada que resgata um modelo alimentar virtuoso [8]. Contra as técnicas mais complexas na cozinha, Platão defende um retorno a práticas mais simples, como assar com espeto no fogo, sem qualquer outra vasilha ou utensílio de cozinha, seguindo os modelos dos heróis homéricos – algo que poderia ser considerado por seus contemporâneos como arcaico e ultrapassado [9]. Interessante notar toda esta arbitrariedade que a explanação advinda do narrador, Sócrates, encontra em seu companheiro de diálogo, Glauco. Onde o filósofo vislumbra a elevação moral de uma vida virtuosa, o jovem contempla traços de um primitivismo pré-civilizacional, avesso às convicções culturais do período clássico [10]. Por conseguinte, onde Glauco observa um modelo confortável e civilizado, o mestre de Platão encontra um luxo desmedido e uma doença social [11].

A helenista lusitana Carmen Soares [12] destaca que as críticas veiculadas nos diálogos de Platão parecem se limitar às elites econômicas helênicas, uma vez que o modelo hedônico (pautado no exagero e diversidade de prazeres) pressupõe uma qualidade e variedade de alimentos que só seria tangível aos grupos mais endinheirados. Ademais, a contratação de profissionais da culinária, *mageiros* (μάγειρος), era bastante dispendiosa formando uma espécie de “alta cozinha” (*haute cuisine*), como definiu Jack Goody (1982). Os textos homéricos ratificam a ideia de que as práticas alimentares servem como elemento de distinção entre os homens comuns e os homens ricos, bem como dos heróis e deuses, visto que os indivíduos ordinários dificilmente teriam acesso à fartura e variedade, sobretudo de carne e vinho, destinada aos mais abastados. Em Platão, por outro lado, o alimento é elemento de diferenciação moral,

distinguindo virtuosos e corruptos, sábios e tiranos. Evidente que o aspecto social permanece, uma vez que a alimentação proposta nos diálogos socrático-platônicos pressupunha determinada condição social para garantir a qualidade na simplicidade alimentar [13]. A cozinha de Homero preza pela boa carne (*kreas*, κρέας), vinho em abundância e pão, diferindo profundamente da mesa de Platão, vegetariana, simples e moderada no comer e beber.

Não obstante, observamos que a “alta cozinha”, tida como a “mesa de Siracusa”, tornava-se cada vez mais apreciada e Platão *“está bem ciente de que esse é um modelo não só familiar aos seus contemporâneos mais abonados, mas cuja popularidade se traduzia mesmo na existência de uma corrente culinária [...] e na criação de territórios gastronômicos”* [14]. Tais correntes e territórios podem ser observados nas nascentes obras gastronômicas da Antiguidade. Os livros de culinária (*ὀψαρτυτικά βιβλία*) nos apresentam o abrangente conhecimento técnico exposto pela literatura culinária produzida pelos Gregos, a partir do século V da Era Clássica e durante todo o Período Helenístico [15]. Temos ciência de tais obras, em grande parte, graças ao resgate de autores, títulos e alguns poucos excertos no trabalho de Ateneu de Náucratis, no século III d. C. Platão chega a mencionar, no *Górgias* (518b), um destes autores, Mítaco, que antecedeu o célebre Arquêstrato na arte da culinária grega [16].





PARTE 4

O BANQUETE E AS LEIS:

Saciamento da fome de espírito



Parte IV

"O prazer dos banquetes não está na abundância dos pratos e, sim, na reunião dos amigos e na conversação."

CÍCERO

Figura: Plato's Symposium (1869), Anselm Feuerbach.

Era de se esperar que, no Banquete, Platão resgatasse as temáticas alimentares de sua filosofia, todavia o pensador ratifica suas críticas ao apresentar, no lugar de iguarias e sensações, um verdadeiro banquete de palavras e ideias [1]. A referência feita às práticas alimentares é bastante breve (Pl. *Symp.* 187e) e apela ao respeito pela moderação (*sophrosyne*, Σωφροσύνη), advertindo o leitor (mais uma vez) sobre a periculosidade

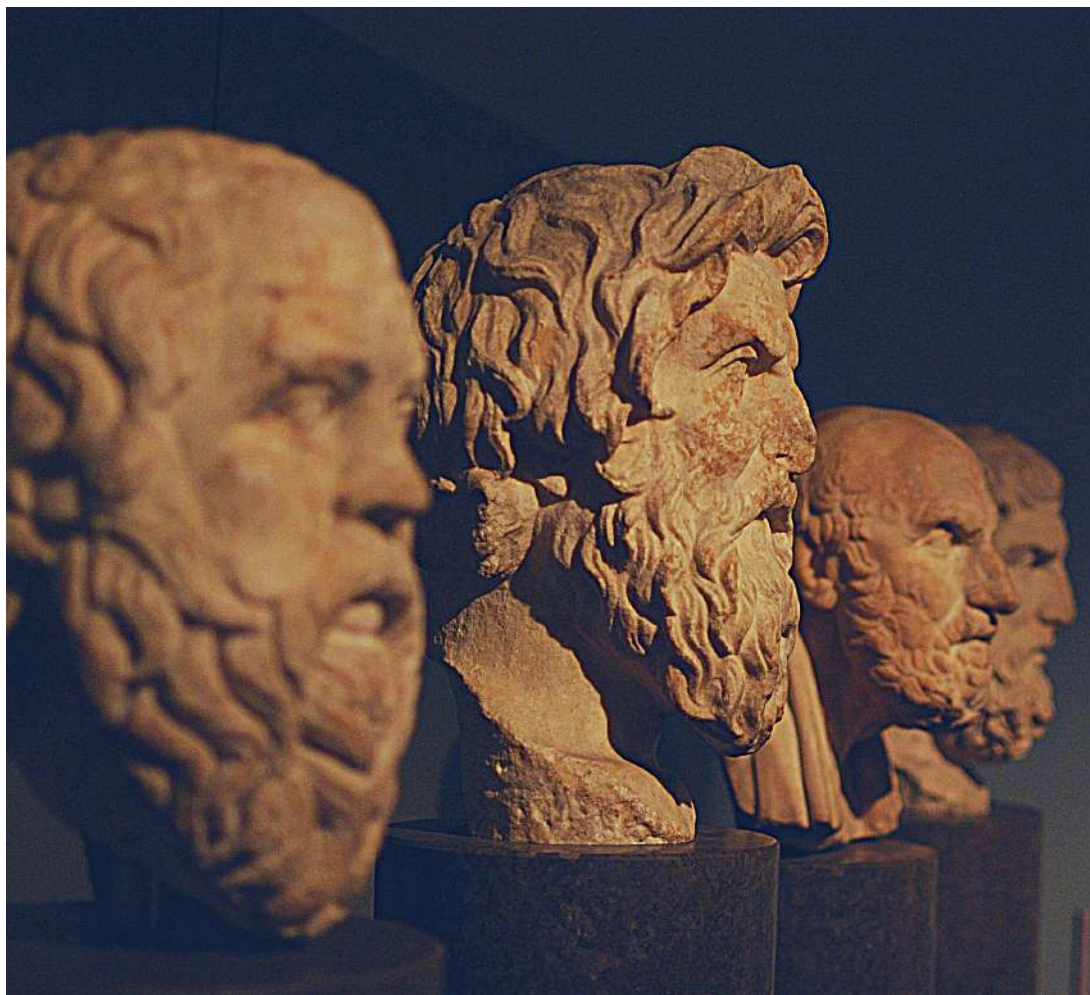
dos excessos e dos costumes da alta cozinha, introduzidos pelas atividades comerciais e gastronômicas emergentes na Grécia Clássica [2]. O comer e o beber, enquanto necessidades da existência humana, devem ser apreciados e nutritivos, porém, e sobretudo, é a alimentação dos espíritos, a partir do ensino filosófico, que marca a tese socrático-platônica deste diálogo. O jantar heleno era composto de duas partes principais. A primeira, o *deipnon* (δεῖπνον), era a refeição em si, momento no qual eram degustados os alimentos sólidos, com especial foco ao consumo da carne como prato principal. A segunda etapa, o *symposion* (συμπόσιον), destinava-se ao estímulo social – recitavam-se poesias e hinos, teciam elogios aos anfitriões, acordos eram selados e debates filosóficos, incentivados [3]. Tudo isso regado ao consumo assíduo de vinho. Deste momento origina-se o título usado por Platão para seu diálogo: *Simpósio* (no original grego: Συμπόσιον, *Sympósion*), também traduzido em português para *O banquete*.

O consumo de vinho entre os gregos consistia na mistura de três partes de água com uma quarta parte de vinho. Raramente se bebia vinho puro, pois tal prática era bastante criticada por levar mais rapidamente à embriaguez. Eram consumidos assiduamente, tanto em versões tintas (melas), quanto brancas (leukos). Possuíam uma grande diversidade de qualidades o que, evidentemente, impactava diretamente no preço e status da bebida.



No que concerne ao Sócrates platônico, o banquete é apenas um contexto focado no debate filosófico, incluindo total desinteresse pela refeição. Enquanto o mestre é fartamente ativo na troca de ideias, é também bastante solitário em suas práticas alimentares (Pl. *Symp.* 176a) – come sozinho e em silêncio, diferentemente dos demais convidados (Pl. *Symp.* 175c-e). Isto evidencia que, para Sócrates, o comer é mero ato biológico e o verdadeiro prazer de um banquete está na companhia humana [4].

Em seu *As Leis* (625c-626a), Platão apresenta a comensalidade como um dos principais elementos para a conservação e reprodução da ética alimentar, logo as refeições comunitárias têm um papel fundamental para a constituição (ou corrupção) das virtudes públicas e, por conseguinte, da constituição e eficiência dos modelos políticos. Mesmo nos casos de banquetes privados, acontecimentos que normalmente marcavam datas solenes (como os casamentos, por exemplo), os anfitriões deveriam seguir padrões éticos com relação à qualidade e quantidade de alimentação e convidados. Fernando Notario [5] ressalta que aqueles que não adaptavam seus comportamentos aos corretos padrões, pecando pelo excesso (*hybris*), eram desprezados “*por causa de sua vulgaridade e sua falta de educação sobre ‘as leis das Musas nupciais’ (ἀπαίδευτον τῶν περὶ τὰς νυμφικὰς Μούσας νόμων)*” (Cf. Pl. *Lg.* VI, 775b). Os atos sacros, que por diversos momentos incluíam práticas alimentares às liturgias, também eram aceitos pela comensalidade platônica, visto que detinham uma clara necessidade político-cívico-religiosa para a *polis* [6]. Os sacrifícios públicos, marcados sobretudo pelo rito da *thysia* (*θυσία*), possuíam fundamental importância na construção da identidade coletiva e, ainda que reforçassem o caráter festivo dos banquetes, cumpriam restrições litúrgicas severamente seguidas pelos sacerdotes (Pl. *Lg.* VIII, 828a-d). Neste sentido, a comensalidade ratifica sua relevância na consolidação da harmonia pública e, quando corretamente desenvolvida, apresenta uma garantia da natureza virtuosa. Entretanto, como vislumbrado no caso de Siracusa, quando há a deturpação dos padrões alimentares os cidadãos se tornam desvirtuados, dados à *hybris* e à corrupção, logo toda a lógica político-social da *polis* é pervertida.



Θυσία

Thysia, o sacrifício animal e o consumo de carne

Abordando o assunto da *thysia*, este representava o principal modelo de sacrifício helênico o qual consistia no abate de um animal (geralmente gado, ovelhas, cabras ou porcos) que era posteriormente partilhado tanto pelo receptor divino, quanto pelos cidadãos ofertadores. A carne consumida era, ordinariamente, doméstica, pois a caça não era bem vista aos olhos dos homens clássicos, dado que o ato de caçar simbolizava uma sujeição do mundo “civilizado” políade ao mundo natural. O animal destinado à oblação era enfeitado e corado, então levado em cortejo, solto, sem quaisquer amarras, até o local do abate. Matavam-lhe com um único golpe no pescoço para que seu sangue vertesse sobre um recipiente que era posteriormente aspergido sobre o altar, também poderiam deixar que o sangue fluísse ao solo em direção às divindades ctônicas. Feito o abate, o animal era aberto e suas vísceras eram removidas para inspeção e confirmação do recebimento (ou não) da oferenda por parte do deus cultuado. Ossos e gordura eram separados e queimados em oferta aos divinos. As vísceras eram assadas em espetos e comidas, enquanto o restante da carne era porcionada e repartida para um banquete maior ou para distribuição à comunidade.



ασται

Cidadania, alimentação e gênero

Notamos, ainda, as relações entre gênero e alimentação nos escritos platônicos. Os eventos de banquete muitas vezes se restringiam aos cidadãos (*politai*) atenienses. Entretanto, nos textos de Platão, “a comensalidade das mulheres as torna necessárias ao Estado não apenas por seu papel tradicional de guardiãs do *oikos* [οἶκος], mas também por sua integração no normativo *políade*” [7]. A refeição em Platão integra, portanto, uma importante ferramenta social imprescindível para o correto ensinamento socioeconômico e cívico-político dos cidadãos (*politai*) e cidadãs (*astai*) helênicos.

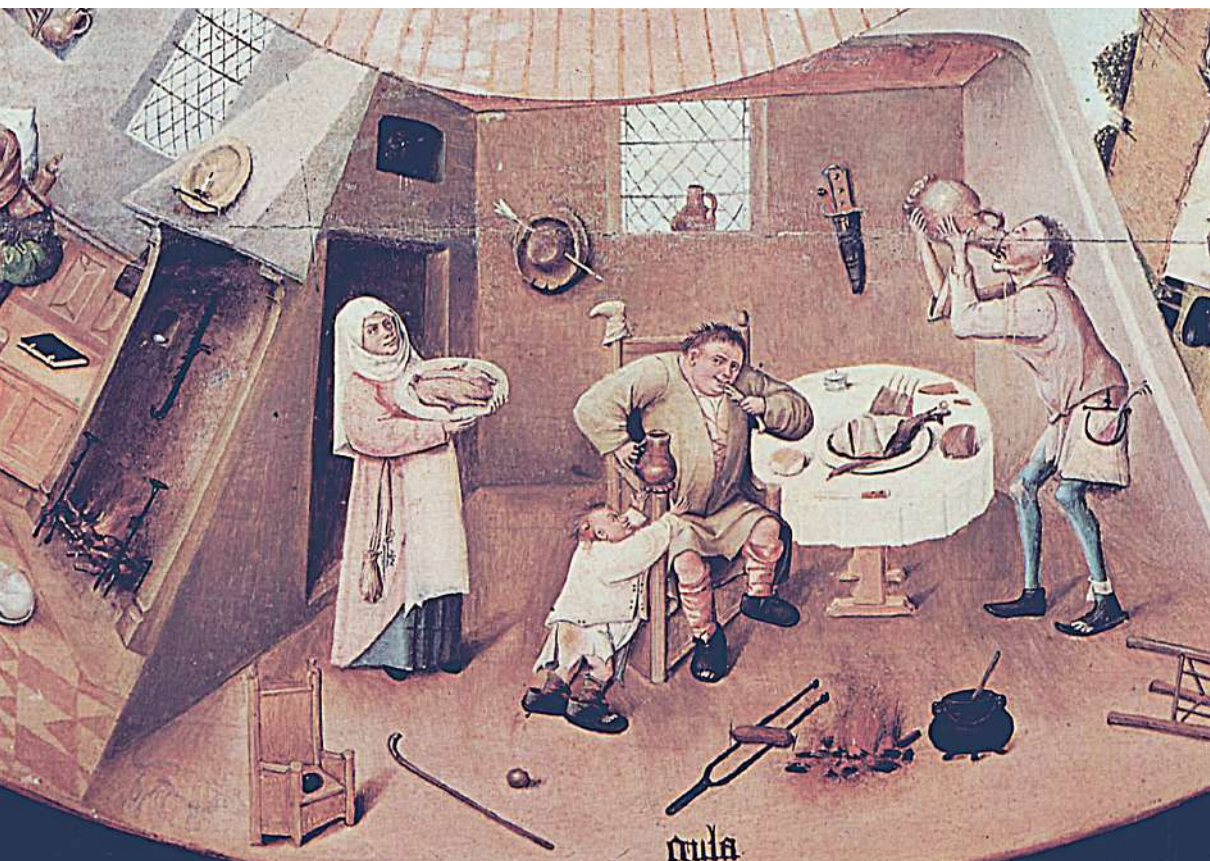


Modelo de ânfora ática.

Os cidadãos em Atenas eram apenas os homens adultos e livres, nascidos de pai e mãe atenienses, que gozavam de pleno uso de seus direitos e deveres políticos. A qualidade de cidadão, portanto, implicava no exercício de funções essencialmente políticas – participação nas assembleias, tribunais e manifestações cívicas, locais em que as mulheres, estrangeiros e escravos estavam excluídos (excetuando-se apenas por certas cerimônias religiosas). A cidadania era definida pelo termo *politai*, indicando a participação masculina na vida política da cidade, às mulheres destinava-se a palavra *astai*, uma referência para a sua posse de direitos civis. [8]

CONCLUSÃO

APONTAMENTOS FINAIS



Conclusão

"Não vivemos para comer, mas comemos para viver."

SÓCRATES

Figura: "A gula" em detalhe da pintura Os Sete Pecados Mortais e os Quatro Novíssimos do Homem (1500), Hieronymus Bosch.

Percebemos, portanto, que a gula (condenada veementemente pelo cristianismo como integrante dos sete pecados capitais, potências do demônio Belzebu) encerra desde Platão uma conotação bastante negativa. Na antiguidade pré-cristã, como enfatiza Carmen Soares [1], a censura à gula não se baseia em princípios religiosos, mas na problemática ética que ela representa a um dos principais valores morais do

período clássico, a moderação. A solução para o pensamento platônico estaria no treinamento alimentar, de preferência desde a primeira infância, o que poderia prevenir o indivíduo da relação desviante quanto aos hábitos alimentares, como a *opsofagia* (gula) ou *kakositia* (comer agitado, compulsão).

Ademais, Platão também enalteceu a crítica de que o desejo por comer iguarias é algo natural, mas quando ultrapassa os limites físicos da fome, pode levar ao desenvolvimento de alimentos não naturais e desnecessários, potencialmente prejudiciais à mente e ao corpo [2]. Tais percepções platônicas mostram-se bastantes relevantes a nós, contemporâneos, ante às recorrentes discussões acerca da agricultura, transtornos alimentares e práticas à mesa – como uso de agrotóxicos, alimentos transgênicos, consumo de ultraprocessados e *fast food*, além dos números crescentes nos casos de obesidade (ausência de moderação pelo excesso) e bulimia (ausência de moderação pela falta), por exemplo. Esta alimentação “não natural”, nos termos de Platão, de fato tem se mostrado problemática à manutenção da saúde humana.



PÓS-TEXTUAIS

**ENDNOTES & REFERÊNCIAS
SOBRE O AUTOR**

Endnotes

Introdução:

[1] SOARES, 2012, p. 33-34.

[2] CARNEIRO, 2003, p. 1.

[3] EPICURO, *Epístula ad Menoeceum*, 126.

[4] *Odisseia*, IX. 191.

[5] Os sacrifícios gregos que envolviam o abate, tendo por base o mito de Prometeu relatado em Hesíodo (*Theogonia*, v. 535-560), enfatizavam a inferioridade do ser humano ante às divindades, ao mesmo passo que diferenciava o homem dos demais animais (EKROTH, 2007, p. 251). Por um lado, os humanos precisam comer para sobreviver, diferente dos deuses eternos e autárquicos. Por outro, a humanidade possui acesso ao fogo furtado dos divinos, distinguindo-se dos animais selvagens que consomem alimentos sem nenhum preparo. Assim, o ser humano se estabeleceu em posição intermediária na hierarquia ritualística, posições criadas no momento em que Prometeu deu início a seu caminho de insurreição contra Zeus (VERNANT, 1989, p. 24).

[6] NASSER, 2018, p. 10-11.

[7] SOARES, 2018, p. 232.

[8] Cf. SOARES, 2010, p. 43-52.

[9] *Historia*, II. 41.

[10] Cf. VALPAÇOS, 2013.

Parte 1 - Carta VII e Crítias:

[1] CARNEIRO, 2003, p. 1.

[2] NOTARIO, 2015, p. 125.

[3] Cf. MORENO, 2016, p. 221-238.

[4] SOARES, 2012, p. 35.

[5] ROMERI, 2015, p. 165.

[6] ROMERI, 2015, p. 166.

[7] DAVIDSON, 1995, p. 204-213.

[8] *Hybris*: Nome que designa, em grego, toda espécie de desmedida, de exagero ou de excesso no comportamento de uma pessoa: orgulho, insolência, arrebatamento etc. Bastante empregado na filosofia moral, esse termo se opõe à medida, equilíbrio" (JAPIASSÚ; MARCONDES, 2008).

[9] No último capítulo do livro III dos *Memoráveis* de Xenofonte, Sócrates define o homem dado à *hybris* alimentar como *opsofágos* (*ὀψοφάγος*), termo habitualmente traduzido por "comilão" ou "guloso" (SOARES, 2012, p. 38-39). Neste texto opto por uma terceira tradução: "glutão", entendendo que tal terminologia inclui tanto os conceitos da gula (presa ao imaginário de pecado na tradição judaico-cristã), quanto de comilão (ideia secular de render-se às vontades).

[10] ROMERI, 2015, p. 166-168.

[11] SHAKESPEARE, 2017, p. 79.

[12] NOTARIO, 2015, p. 137.

[13] ROMERI, 2015, p. 168.

[14] NOTARIO, 2015, p. 141-142.

Parte 2 - Górgias:

[1] "Hedonismo: Do grego *hedoné*, prazer. Nome genérico das diversas doutrinas que situam o prazer como o soberano bem do homem ou que admitem a busca do prazer como o primeiro princípio da moral. [...] Num sentido mais estrito, o hedonismo pode ser entendido como um pensamento egocêntrico e egoísta, preocupado apenas com os prazeres". (JAPIASSÚ; MARCONDES, 2008)

[2] SOARES, 2012, p. 41.

[3] SOARES, 2012, p. 41.

[4] SOARES, 2012, p. 43.

[5] SOARES, 2018, p. 238.

[6] Cf. SOARES, 2018, p. 239.

[7] SOARES, 2018, p. 241.

[8] SOARES, 2018, p. 242-243.

Endnotes

Parte 3 - A República:

- [1] ROMERI, 2015, p. 170.
- [2] CARLAN, 2012, p. 86.
- [3] Maria Regina Candido (2012, p. 26) afirma que: "as actividades resultam em produtos considerados dádivas dos deuses, o que permitia aos gregos se alimentar de pão produzido a partir dos cereais de Deméter e Perséfone. A carne seria proveniente de animais domésticos abatidos em sacrifícios aos deuses. Bebiam do vinho fornecido por Díónisos e usavam do cultivo do azeite, cuja *techne* foi ensinado por Atena".
- [4] ROMERI, 2015, p. 170.
- [5] SOARES, 2018, p. 251.
- [6] PANTEL, 2020, p. 157.
- [7] AMOURETTI, 2020, p. 142.
- [8] ROMERI, 2015, p. 176.
- [9] NOTARIO, 2015, p. 135-136.
- [10] Em verdade, o argumento platônico levava em consideração a natureza selvagem de alguns alimentos, de modo que era papel da agricultura torná-los devidamente aptos para o consumo humano. Coincidindo, portanto, com as ideias gerais sobre civilização e cultivo no mundo helênico (NOTARIO, 2015, p. 132)
- [11] SOARES, 2018, p. 247.
- [12] SOARES, 2018, p. 251.
- [13] SOARES, 2018, p. 251; CANDIDO, 2012, p. 27-28.
- [14] SOARES, 2018, p. 253.
- [15] Cf. SOARES, 2010.
- [16] CANDIDO, 2012, p. 25.

Parte 4 - O Banquete e As Leis:

- [1] CANDIDO, 2012, p. 31.
- [2] SOARES, 2012, p. 43.
- [3] VALPAÇOS, 2013, p. 74.
- [4] NOTARIO, 2015, p. 127.
- [5] NOTARIO, 2015, p. 148.
- [6] NOTARIO, 2015, p. 148.
- [7] NOTARIO, 2015, p. 145, tradução nossa.
- [8] JUNQUEIRA, 2011, p. 77-79.
- [1] SOARES, 2012, p. 38-39.

Conclusão:

- [1] SOARES, 2012, p. 38-39.
- [2] NOTARIO, 2015, p. 134-135.

Referências

Fontes Documentais:

- EPICURO. Carta sobre a felicidade (a Meneceu). Tradução: Álvaro Lorencini e Enzo Del Carratore. São Paulo: Editora Unesp, 2002.
- HERÓDOTO. História. Tradução: José B. Broca. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2019.
- HESÍODO. Teogonia: a origem dos deuses. Tradução: JAA Torrano. São Paulo: Iluminuras, 2000.
- HIPÓCRATES. L'ancienne médecine. Tradução: Jacques Jouanna. Paris: Les Belles Lettres, 1990.
- HOMERO. Odisseia. Tradução: Trajano Vieira. São Paulo: Editora 34, 2014.
- PLATÃO. Carta VII. Tradução: Conceição Gomes da Silva e Maria Adozinha Melo. Lisboa: Editorial Estampa, 1989.
- PLATÃO. A República. Tradução: Carlos Alberto Nunes. Belém-PA: EdUFPA, 2000.
- PLATÃO. O Banquete. Tradução: José Cavalcante de Souza. São Paulo: Editora 34, 2006.
- PLATÃO. As Leis. Tradução: Edson Bini. São Paulo: Edipro, 2010.
- PLATÃO. Timeu-Crítias. Tradução: Rodolfo Lopes. Coimbra: Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, 2011.
- PLATÃO. Górgias. Tradução: Carlos Alberto Nunes. Covilhã: Biblioteca Online de Ciências da Comunicação da Universidade Beira Interior, 2015.

Fontes Bibliográficas:

- AMOURETTI, Marie-Claire. Cidades e campos gregos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2020. p. 137-154.
- CANDIDO, Maria Regina. Banquete grego: entre o ritual da philia e o prazer do luxo. In: SOARES, Carmen; DIAS, Paula Barata (Org.). Contributos para a história da alimentação na antiguidade. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012. p. 25-33.
- CARLAN, Cláudio Umpierre. Vinho: Comércio e Poder no Mundo Antigo. In: CANDIDO, Maria Regina (Org.). Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012. p. 83-96.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- DAVIDSON, James. Opsophagia: revolutionary eating at Athens. In: WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (Eds.). Food in antiquity. Exeter: University of Exeter Press, 1995. p. 204-213.
- EKROTH, Gunnar. Meat in Ancient Greece: sacrificial, sacred or secular? Food & History, Roma, v. 5, n. 1, p. 249-272, 2007.
- GOODY, Jack. Cooking, Cuisine and Class: a study in comparative sociology. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- JAPIASSÚ, Hilton; MARCONDES, Danilo. Dicionário Básico de Filosofia. 5ª Ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.
- JUNQUEIRA, Nathalia Monseff. Imagens da mulher grega: Heródoto e as pinturas em contraste. Orientador: Pedro Paulo Abreu Funari. 2011. 206 p. Tese (Doutorado em História) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2011.
- MORENO, Inmaculada Rodríguez. Consideraciones generales sobre la gastronomía en Aristófanes: Aspectos léxicos. In: SOARES, Carmen (Org.). Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016. p. 221-238.

NASSER, Eduardo. Filosofia da alimentação e o caminho para a temperança em Nietzsche. *Estudos Nietzsche, Espírito Santo*, v. 9, n. 2, p. 09-24, jul./dez. 2018.

NIETZSCHE, Friedrich. *A Gaia Ciência*. São Paulo: Companhia de Bolso, 2012.

NOTARIO, Fernando. Plato's political cuisine: Commensality, food and politics in the Platonic thought. *Ágora: estudos clássicos em debate*, Aveiro, v. 17, 2015, p. 123-158.

PANTEL, Pauline. As refeições gregas, um ritual cívico. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2020. p. 155-169.

ROMERI, Luciana. Régimes alimentaires et régimes politiques chez Platon. *Food & History: Revue de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation*, Tours, v. 13, n. 1-3, p. 165-180, 2015.

SHAKESPEARE, William. *Romeu e Julieta*. In: *Grandes obras de Shakespeare: volume 1: tragédias*. Tradução: Barbara Heliodora. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2017. p. 9-148.

SOARES, Carmen. História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros livros de culinária. *Boletim de Estudos Clássicos: Associação Portuguesa de Estudos Clássicos*, Coimbra, n. 54, p. 43-52, dez. 2010.

SOARES, Carmen. Arte Culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles. In: SOARES, Carmen; DIAS, Paula Barata (Org.). *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012. p. 35-47.

SOARES, Carmen. Mesas terapêuticas e mesas saudáveis: Platão em diálogo com a literatura médica e gastronómica. *Árchai*, Brasília, n. 23, maio-ago. 2018. p. 229-264.

VALPAÇOS, Jorge dos Santos. Práticas alimentares como elemento de construção e negociação de fronteiras étnicas entre helenos e bárbaros do século V a. C. *Revista Plêthos*, Rio de Janeiro, n. 3, v. 2, p. 72-80, 2013.

VERNANT, Jean-Pierre. At man's table: Hesiod's foundation myth of sacrifice. In: DETIENNE, Marcel; VERNANT, Jean-Pierre (Org.). *The cuisine of sacrifice among the Greeks*. Chicago: University of Chicago Press, 1989. p. 21-86.

Sobre o Autor

Felipe Daniel Ruzene nasceu em Guaratinguetá, no interior de São Paulo, em 1997. Atua como Controlador de Tráfego Aéreo e desenvolve projetos nas áreas das Humanidades. Discente e pesquisador nas áreas de História pela Universidade Federal do Paraná (UFPR) e Filosofia pelo Centro Universitário Claretiano (BAT), com foco nos campos da História e Filosofia Antigas, História Oriental e Cultura e Alimentação na Antiguidade. Estudou no Colégio Técnico Industrial de Guaratinguetá da Universidade Estadual Paulista (CTIG/UNESP), na Escola de Especialistas de Aeronáutica (EEAr) e na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Também é membro discente do Espaço Interdisciplinar de Estudos da Antiguidade (Atrivm/UFMS) e do Grupo de Estudos Antiga e Conexões (UFPR), sob orientação da Prof.^a Dr.^a Renata Senna Garraffoni. Autor de diversos artigos acadêmicos, capítulos de livro e das obras *“Breve História de Guaratinguetá e Região”*, publicada pela Editora Cia. do E-book em 2021, e *“Deuses da Antiguidade”*, publicada pela Saca-Rolha Edições em 2022. Esta obra é fruto de seu Trabalho de Conclusão do Curso de Filosofia entregue ao Centro Universitário Claretiano, sob supervisão do Prof. Me. Alessandro Reina. Atualmente o autor vive em Curitiba, no Paraná, com a esposa e uma pequena schnauzer chamada Athena.





A designação da alimentação como “arte culinária” (τέχνη μαγειρική) ocorreu pela primeira vez na obra do filósofo Platão, mais precisamente em A República, no diálogo entre Sócrates e Polemarco. Séculos adiante, o filósofo prussiano Friedrich Nietzsche, acometido por sérios problemas gastrointestinais, solicitou que fosse feita uma “filosofia da alimentação” (Philosophie der Ernährung), capaz de contemplar as propriedades e os efeitos morais dos alimentos na vida humana. Vislumbramos, portanto, que há muito se considera a intrincada relação entre o comer e o pensar, entre alimentação e filosofia. Por isso, nos últimos anos, tem havido um crescente interesse das humanidades em pesquisas sobre a gastronomia e os hábitos alimentares, incluindo as práticas da Grécia Antiga. Assim, esta curta obra visa introduzir o leitor às concepções acerca da alimentação e culinária no pensamento filosófico platônico.

SACA. ROLHAS

ISBN 978-650043268-8



9

786500

432688